

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ №11

ОВОЩНЫЕ САЛАТЫ

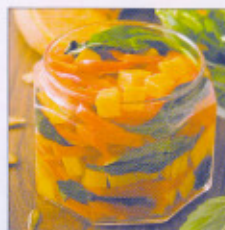


СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ГАЗЕТЫ

**СКАТЕРТЬ-
САМОБРАНКА**

Содержание

- с рисом
- с гречневой крупой
- с килькой
- с манной крупой
- с зелеными помидорами
- из квашеной капусты с морковью и яблоками
- из тыквы и фасоли
- из кабачков и фасоли
- из моркови, яблок и хрена
- по-грузински
- по-польски
- по-гречески
- борщ на зиму
- заготовка для борща
- борщ с фасолью



- овощная приправа для супов
- салат-лечо
- лечо из баклажанов
- свекла с яблоками
- кабачки в томатной пасте
- цветная капуста без уксуса
- морковная икра
- икра из патиссонов
- кабачковая икра
- яблоки с морковью в облепиховом соке
- аджика с яблоками
- аджика с морковью
- репа, маринованная с яблоками
- кабачки с морковью и яблоками в яблочном соке

ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ, №11. Овощные салаты

СПЕЦВЫПУСК ГАЗЕТЫ «СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА», АВГУСТ 2008 г.

Главный редактор В.В.ШАБАНОВА

Адрес: 603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1. Телефон (831) 432-98-16
e-mail: doctor@gmi.ru www.gmi.ru

Учредитель - ООО «Слог».
Генеральный директор Т.С.ДЕНИСОВА

Телефон (831) 432-98-14. E-mail: slog@gmi.ru

Рекламное агентство

Дирекция (831) 434-88-20.
Прием рекламы (831) 434-91-16.
Региональная группа/факс (831) 434-88-22.
e-mail: reclama@gmi.ru

Служба продаж. Телефоны: (831) 275-98-68, 275-97-53, 275-97-54, e-mail: sales@gmi.ru

Служба экспедирования и перевозок.
(831) 434-86-66, e-mail: zabudko@gmi.ru

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций 20.01.2003
Регистрационное свидетельство ПИ № 77-14485
Подписано в печать 28.07.2008 г. в 16 часов (по графику - в 16 часов)

Тираж 94143. Заказ №1452. Цена договорная
За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.
Отпечатано в ООО «Пресс-экспресс», г. Дзержинск, пр-т Чкалова, д.47 А.

При работе над номером использованы материалы издательства «Аркима», Foto.MillionMenu.ru

Овощные салаты



С гречневой крупой

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг лука репчатого, 500 г гречки, 0,5 л растительного масла, 0,5 стакана 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки соли.

Лук, перец, морковь нарезать произвольно, обжарить по отдельности в масле.

Гречку сварить до полуготовности. Помидоры пропустить через мясорубку, прокипятить, добавить соль, сахар, уксус и еще прокипятить 3 минуты.

В томатную массу добавить все обжаренные овощи и гречку и варить 30-35 минут. Сложить в банки и закатать.

С рисом

4 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 0,5 кг моркови, 1 стакан риса.

Помидоры прокрутить через мясорубку и кипятить 20 минут. Лук, морковь, перец порезать и обжарить на растительном масле по отдельности.

Все смешать, добавить промытый рис и кипятить 40 минут на медленном огне. Посолить, поперчить, добавить 2 ст. ложки сахара. Уложить в банки, закатать.

Овощные салаты ■

Салат-лечо

3 кг помидоров, 1 кг лука-репки, 1,5 кг огурцов, 1 кг перца болгарского, 1 кг моркови, 100 г соли, 200 г сахара, 100 г 6%-ного уксуса, 400 г подсолнечного масла.

Все овощи порезать, добавить соль, сахар, уксус, подсолнечное масло. Дать постоять 1 час для того, чтобы салат дал сок.

Поставить кипятить, с момента закипания варить 30 минут. Горячий салат разложить в стерилизованные банки.

Поставить на стерилизацию на 30 минут. После этого банки закрыть крышками.

Борщ на зиму

1,5 кг помидоров, 1,5 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг красного сладкого перца, 1 стручок горького острого перца, 1 стакан растительного масла.

Свеклу и морковь натереть на терке, перцы очистить от семян и с помидорами пропустить через мясорубку.

В растительном масле тушить свеклу и морковь 15 минут. Затем добавить все остальные овощи, 1 лавровый лист, посолить по вкусу, тушить 1 час. Разложить в банки и закатать жестяными крышками.

«Овощное изобилие»

Помидоры - 3 кг, капуста - 1 кг, морковь - 1 кг, огурцы - 1 кг, лук репчатый - 1 кг, перец сладкий - 1 кг, соль - 0,5 стакана, сахар - 1 стакан, масло растительное - 250 г, перец горький - 8-10 горошин, лавровый лист - 5 штук, уксус 9%-ный - 150 мл.

Овощи нарезать. На дно кастрюли положить морковь кружочками и далее - по твердости каждого овоща. До закипания не мешать. После закипания перемешать и варить 5 минут. Разложить в стерильные банки.

Стерилизовать банки: 0,5 л - 5 минут, 1 л - 10 минут.



Из квашеной капусты с морковью и яблоками

150 г яблок, 100 г квашеной капусты, 100 г моркови.

Для рассола: 1 л воды, 40 г соли, 40 г сахара.

Квашеную капусту перебрать, очистить от зеленых и грубых частей листьев и кочерыжек. Очищенную морковь нашинковать на крупной терке. Из яблок кислых сортов удалить сердцевину и тоже нашинковать на крупной терке. Овощи и яблоки смешать, плотно уложить в банки и залить горячим рассолом. Затем накрыть их крышками, поставить на прогрев в слабокипящую воду: 0,5-литровую банку на 3-4 минуты, литровую - на 8-10 минут. После этого банки закатать. При подаче на стол добавить майонез, сметану или подсолнечное масло.

Из тыквы и фасоли

2 кг тыквы, 1 кг спаржевой фасоли, 1 кг красных помидоров, 500 г болгарского перца, 300 г подсолнечного масла, 200 г сахара, 50 г соли, 100 г 6%-ного уксуса, 150 г чеснока, зелень укропа.

Тыкву нарезать брусочками, фасоль - кусочками по 3-4 см, перец - кольцами или полукольцами. Помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, добавить в эту смесь соль, сахар, масло, уксус, опустить овощи. Хорошо перемешать, довести до кипения, варить 40-50 минут. Расфасовать в банки и закатать.

Овощные салаты ■



«Осенняя песня»

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 0,5 кг лука, 1 стакан чеснока.

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на крупной терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить.

Все овощи смешать и залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 стакан столового 9%-ного уксуса, 1 стакан сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла.

Варить 45 минут с момента закипания.

Закатать в стерилизованные банки.

«Карнавал»

В литровую банку налить 1 ст.ложку подсолнечного масла. Слойми уложить порезанные кольцами помидоры, огурцы, болгарский перец, лук репчатый и залить заливкой.

Заливка: 3,5 стакана воды, 2 ст.ложки сахара, 1 ст.ложка соли с горкой, 1/2 стакана 9%-ного уксуса. Вскипятить.

Залить банку горячей заливкой, стерилизовать 8 минут и закатать.

«Флоренция»

4 кг огурцов, 100 г соли, 100 г сахара, 200 г столового уксуса (7-9%), 250 г растительного масла, 12 зубчиков мелко порезанного чеснока.

Огурцы порезать кружочками, добавить остальные ингредиенты и хорошо вымешать, чтобы огурцы пустили сок. Разложить в 0,5-0,7-литровые банки и стерилизовать 15-20 минут. Закатать.



«Восточный базар»

Кабачки - 6,5-7 кг, морковь - 1,3 кг, корень сельдерея и петрушки - 140 г, репчатый лук - 230 г, зелень - 25 г, соль - 90 г, сахар - 70 г, помидоры - 2,7 кг, растительное масло - 520 г, черный молотый перец - 5 г, душистый молотый перец - 5 г.

Кабачки очистить, порезать на кружочки и обжарить в растительном масле. Морковь, лук, белые корни порезать и обжарить в масле. В обжаренные овощи добавить нарезанную зелень.

Помидоры протереть, удалить кожицу. Полученную массу поставить на огонь, кипятить 15 минут (до тех пор, пока перестанет образовываться пена). В томат добавить по 20 г соли и сахара, 60 г 5%-ного уксуса, душистый перец. Смесь кипятить еще 10 минут.

На дно банки налить немного томатного соуса, затем уложить обжаренные кабачки (примерно до половины банки), на них - порцию овощного фарша и снова кабачки. Сверху кабачки залить горячим томатным соусом.

Стерилизовать полулитровые банки - 50 минут, литровые - 90 минут. После стерилизации банки закатать, перевернуть.

С килькой

3 кг помидоров, 1 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 кг свеклы, 2 кг свежей кильки, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции, 3 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара.

Помидоры обдать кипятком, снять кожицу и порезать, свеклу и морковь нарезать соломкой. Все поставить тушиться на 1 час.

Затем добавить кильку, обжаренный лук, соль, сахар и уксусную эссенцию. Тушить еще 1 час.

Затем разложить в стерилизованные банки и закатать.

«Овощная слойка»

Помидоры - 1 кг, огурцы - 1 кг, лук - 1 кг, болгарский перец - 1,2 кг.

Все овощи порезать произвольно и слоями уложить в подготовленные банки: слой помидоров, слой огурцов, слой лука, слой болгарского перца. Залить маринадом.

Маринад: 3,5 л воды, 200 г сахара, 5 ст. ложек соли, 2,5 ст. ложки 70%-ной уксусной эссенции, перец горошком - 10 шт., лавровый лист - 3 шт.

Все вскипятить. Залить банки и стерилизовать 0,5-литровые банки 10-15 минут.



Овощные салаты ■

Из кабачков и фасоли

3 кг кабачков, 2 кг фасоли, 0,5 кг зелени, 1 кг болгарского перца, горький перец по вкусу.

Овощи крупно нарезать и залить кипящим рассолом. Кипятить 30 минут, расфасовать по банкам и закатать.

Рассол: 1,5 л воды, 150 г чеснока, 0,5 л 6%-ного уксуса, 150 г соли, 250 г сахара, 350 г растительного масла.

«Погребок»

3 кг огурцов, 500 г лука-репки, 200 г чеснока, 1,5 стакана подсолнечного масла, 3 ст.ложки 70%-ной уксусной эссенции, 3 ст. ложки черного молотого перца, 100 г соли, 200 г сахара.

Овощи порезать, сложить в большую кастрюлю, оставить на 12 часов, затем разложить по банкам, закрыть пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике или холодном погребе.

«Империя солнца»

5 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 500 г лука, 200 г чеснока, 2 ст.ложки соли, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса 6%-ного, 500 г растительного масла.

Свеклу, помидоры, перец, лук, чеснок очистить, помыть и измельчить.

Все ингредиенты (кроме уксуса) смешать и варить 1 час с момента закипания. Уксус добавить в конце варки. Закатать, укутать на ночь.

«Кумушка»

1 кг свеклы, 3 средние моркови, 1 большая луковица.

Овощи натереть на средней терке, перемешать, посолить по вкусу и тушить под крышкой на растительном масле, часто помешивая.

Добавить 0,5 л томат-пасты, 100 г сахара, 1 ст.л. соли и 1 стакан 6%-ного уксуса. Тушить 20 минут. Переложить в банку, хранить в холодильнике.

Свекла с яблоками

1,5 кг столовой свеклы, 1,5 кг яблок, 1,2 л яблочного сока, 8 шт. листьев лимонника, 5 г корня родиолы розовой, 5 шт. бутонов календулы, 100 г сахара, 20 г соли.

Мелкую темноокрашенную столовую свеклу вымыть, отварить, очистить от кожуры и нарезать дольками. Яблоки вымыть, вынуть сердцевину и также нарезать дольками. Бланшировать яблоки в кипящем яблочном соке 3 минуты, предварительно растворив в нем соль и сахар. Затем свеклу и яблоки уложить в банки, чередуя слои яблок и слои свеклы. В каждую банку добавить корень родиолы розовой, листья лимонника и бутоны календулы. Залить банки кипящим яблочным соком, в котором бланшировались свекла и яблоки, и закатать крышками.

«Генеральский»

1 кг огурцов нарезать кружочками, 1 кг помидоров и 300 г сладкого перца - дольками, 300 г моркови потереть на крупной терке, 300 г свежей капусты порезать соломкой, 300 г лука - полукольцами.

Добавить 4 ч.л. соли, 8 ч.л. сахара, 4 ч.л. 70%-ной уксусной эссенции, 100 г подсолнечного масла.

Все смешать, дать постоять 2-3 часа, затем разложить по банкам и стерилизовать: литровую банку - 30 минут, 0,5-литровую банку - 20 минут.

«Кабаре»

3 кг помидоров прокрутить через мясорубку, 1 кг моркови натереть на терке, 1,5 кг перца порезать соломкой, 0,5 кг лука мелко порезать, 1 кг баклажанов порезать кубиками.

Помидоры и морковь тушить 20 минут. Затем добавить перец, лук и довести до кипения. Затем добавить баклажаны, 1 стакан сахара, 2 ст.ложки соли и тушить 15 минут.

За 5 минут до конца тушения добавить 1 ст.ложку уксуса (70%), хорошо перемешать. Горячим разложить в банки и стерилизовать: 0,5 л - 10 мин., 1 л - 20 мин.

Кабачки в томатной пасте

3 кг кабачков, 8 шт. болгарского перца, 0,5 стакана растительного масла, 200 г томатной пасты, 1,5 ст.ложки соли, 1 ст.ложка сахара, 1 ст.ложка 70%-ной уксусной эссенции, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец по вкусу.

Кабачки нарезать кубиками, перец порезать полосками. Потушить овощи в растительном масле 20 минут после закипания.

Затем добавить соль, сахар, эссенцию, томатную пасту и тушить еще 40 минут. Перед окончанием варки добавить чеснок и черный перец.

Разложить горячую смесь по банкам и закатать.

Овощные салаты ■

«Чародей»

4 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 200 г 6%-ного уксуса, 60 г соли, 200 г сахара, 200 г чеснока, 500 г болгарского перца (его можно заменить 2 ст.л. хмели-сунели), 500 г репчатого лука, 3 пучка петрушки, горький перец по желанию, 500 г растительного масла.

Свеклу натереть на крупной терке. Помидоры пропустить через мясорубку. Разогреть растительное масло, опустить нашинкованный лук и пассеровать 10 минут. Влить томат, уксус, добавить измельченный чеснок, петрушку, соль, сахар, перец. Хорошо размешать.

Опустить свеклу и кипятить 40-45 минут на маленьком огне, часто помешивая. Добавить нашинкованный перец и варить еще 10 минут.

За 5 минут до готовности добавить душистый перец.

Заготовка для борща

3 кг свеклы, 4 кг капусты, 1,5 кг репчатого лука, 1,5 кг моркови, 2 кг красных помидоров, 600 г кислых яблок, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды, по 3 ст. ложки соли и сахара.

Овощи нарезать, добавить соль, сахар, по вкусу - перец и лаврушку, по желанию - корень петрушки или сельдерея. Влить масло и воду. Варить 30 минут. Разложить по банкам, закатать и перевернуть.

«Чили»

2,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 стакан сахара (можно меньше), 3 ч.ложки соли, 1 стакан растительного масла, 2 ст.ложки молотого красного перца.

Помидоры нарезать дольками, морковь потереть на терке.

Все смешать, варить 1 час, добавить 200 г чеснока, пропущенного через чесночницу, и влить 1 ч.ложку 70%-ного уксуса.

Разложить закуску горячей в стерилизованные банки, закатать и укутать.

Из моркови, хрена и яблок

На 0,5-литровую банку: 170 г моркови, 200 г яблок, 10 г хрена.

Рассол: 1 л воды, 60-80 г соли, 80-100 г сахара, 10 г 6%-ного уксуса.

Морковь и хрен промыть, почистить, ополоснуть и натереть на крупной терке. Яблоки (кислые сорта) вымыть, очистить, удалить сердцевину, и также настрогать на крупной терке. Подготовленные овощи и яблоки перемешать, уложить в банки и залить горячим рассолом. После чего банки прикрыть крышками и стерилизовать при слабом кипении воды: 0,5-литровые - 10-12 минут, литровые - 13-15 минут. Закатать и охладить.

Борщ с фасолью

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 0,5 кг фасоли, 2 стакана растительного масла, 2 стакана воды (по необходимости), 250 г 9%-ного уксуса, 5 яблок, 2 головки чеснока, соль и сахар, молотый перец, лавровый лист - по вкусу.

Свеклу, морковь, яблоки натереть на крупной терке, лук порезать кружочками, фасоль отварить.

Все перемешать и тушить около часа. Чеснок, перец, лавровый лист положить в конце варки.



Цветная капуста без уксуса

Капусту разобрать на мелкие розетки и ошпарить кипятком. Морковь (произвольное количество) натереть на терке для корейского салата, перемешать с капустой, посолить по вкусу и разложить в банки по 0,7 литра.

Добавить в банки кипятка и стерилизовать 12-15 минут. Перед закручиванием добавить в каждую банку по 0,5 ч.л. лимонной кислоты.

Закатать и укутать.

Закуска «Попробуй»

Молодая зеленая фасоль в стручках - 1,5 кг, свекла - 1 кг, перец болгарский сладкий - 0,5 кг, лук - 0,5 кг, помидоры - 1 кг, масло растительное - 0,5 л, соль - 45 г, сахар - 60 г, уксус 6%-ный - 80 г, чеснок - 150 г, петрушка - 2 пучка, по желанию можно положить горький перец и пряности.

Свеклу потереть на крупной терке, помидоры пропустить через мясорубку, фасоль порезать на небольшие кусочки, лук, перец и зелень мелко нашинковать.

В посуду влить масло, опустить лук, пассеровать 10-15 минут, затем вылить помидоры, уксус, добавить соль, сахар, перец сладкий, петрушку, чеснок, все размешать, прогреть и опустить свеклу и фасоль, размешать и кипятить 1 час, помешивая, на среднем огне в закрытой посуде. Готовую закуску расфасовать, закатать.

Морковная икра

1 кг моркови пропустить через мясорубку и обжарить на сковороде с добавлением 0,5 стакана растительного масла. Можно подлить воды, чтобы не пригорела. Тушить до готовности.

0,5 кг репчатого лука пропустить через мясорубку, добавить 0,5 стакана растительного масла и томатную пасту (3/4 стакана), разведенную водой (1/4 стакана), потушить до готовности с добавлением 5 лавровых листочков.

Затем морковь и лук соединить, добавить 1 ст. ложку соли, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, измельченный чеснок (по вкусу) и потушить 5-7 минут.

Остывшую икру разложить в баночки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Яблоки с морковью в облепиховом соке

1 кг яблок, 1 кг моркови, 0,5 л облепихового сока, 500 г сахара.

Морковь натереть на терке. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, вынуть сердцевину. Залить морковь и яблоки облепиховым соком, добавить сахар, нагреть до кипения, кипятить 5 минут, разлить в стерильные банки и закатать.



С манной крупой

1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг свеклы, 0,5 кг лука, 2 головки чеснока пропустить через мясорубку.

Добавить 1,5 ст. ложки соли, 1,5 стакана сахара, 1 ч. ложку молотого черного перца, 1 ч. ложку 70%-ной уксусной эссенции, 2 стакана подсолнечного масла.

Все кипятить 2,5 часа на медленном огне. Когда масса закипит, добавить 3 ст. ложки манной крупы. Горячую массу разлить по банкам и закатать.

«В Греции все есть»

2 кг помидоров, 1 кг фасоли, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 стакана сахара, 1,5 ст. ложки соли, 250 г растительного масла.

Фасоль отварить до полуготовности, лук порезать полукольцами и обжарить, морковь потереть соломкой и обжарить. Сложить в кастрюлю, добавить порезанные помидоры и перец, всыпать соль, сахар, влить масло.

Варить на слабом огне 30 минут после закипания. За пять минут до готовности добавить 1 стручок жгучего перца и 3 крупные головки давленого чеснока.

Горячую закуску разложить в стерилизованные банки и закатать.

Овощные салаты ■

Икра

«Чудное лето»

2 кг кабачков, 1 кг моркови, 0,5 кг лука, 1 стакан растительного масла, 1 стакан томатной пасты, 8 ст. ложек сахара, 2 ст. ложки соли.

Кабачки нарезать вместе с кожурой и семечками, добавить морковь, лук и остальные компоненты и варить 2-2,5 часа. После этого протереть массу через дуршлаг, чтобы удалить семечки и кожуру.

Разложить по 0,5-литровым банкам и стерилизовать 40 минут.

«Аппетитка»

1,5 кг лука, 0,3 кг чеснока, 2 кг моркови, 2 кг свеклы, 0,5 кг болгарского перца, 100 г горького красного перца, 0,5 л подсолнечного масла, томатная паста, соль, сахар, уксус - все по вкусу.

Все овощи перекрутить на мясорубке. Положить их в раскаленное масло, добавить соль, сахар, пасту, уксус. Тушить на медленном огне 2 часа. Разложить в подготовленные банки и поставить под шубу.

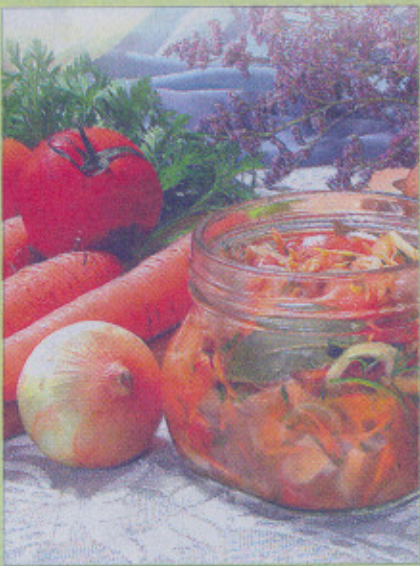
«Пермячка»

3 кг помидоров, по 1 кг сладкого перца, моркови, репчатого лука.

Все порезать кольцами, морковь потереть на крупной терке. Сложить в емкость слоями и оставить на 6 часов.

Залить заливкой: 300 г растительного масла, 300 г сахарного песка, 2 ст. ложки с горкой соли, 150 г 3%-ного уксуса. Тщательно перемешать, оставить на 6 часов.

Перемешать и поставить на огонь. После закипания варить 20 минут. Горячим разложить в банки и закупорить.



Аджика «Яблонька»

1,5 кг помидоров, 1 кг твердых кисло-сладких яблок, 0,5 кг моркови, 10-15 штук сладкого красного мясистого перца, 10 средних луковиц, 10 головок чеснока, 10 стручков горького перца, 2 пучка петрушки.

Овощи помыть, почистить и прокрутить на мясорубке. Зелень мелко порезать. Добавить 0,5 л растительного масла, 2 ст. ложки соли. Варить 1,5 часа. Горячую аджику разлить в банки, закатать.

Овощная приправа для супов

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 300 г красного сладкого перца, 300 г укропа, 300 г петрушки, 300 г сельдерея, 1 кг соли.

Овощи и зелень тщательно промыть, обсушить и мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Добавить соль, все перемешать и разложить по банкам.

Закрывать банки пергаментной бумагой и завязать. Хранить в холодильнике. При заправке супов, борщей и других блюд соль не добавлять.

Припасаем на зиму ■ № 11

Репа, маринованная с яблоками

На 1 л воды: 200 г сахарного песка, 50 г соли, 100 г яблочного уксуса, 10 г корицы.

Мелкую репу хорошо промыть, отрезать верхушку, уложить в тару, перекладывая ее яблоками. Яблоки лучше взять мелкие, можно незрелые, но не поврежденные. Приготовить заливку.

Раствор прокипятить, остудить и залить овощи. Хранить в холодном месте, установив гнет.

Кабачки с морковью и яблоками в яблочном соке

1 кг кабачков, 500 г моркови, 500 г яблок.

Для рассола: 500 мл яблочного сока, 500 мл воды, 50 г соли, 50 г сахара.

Кабачки вымыть, нарезать кружками. Яблоки и морковь вымыть, нарезать дольками. Из яблок удалить сердцевину. Уложить подготовленные кабачки, морковь и яблоки в 3-литровую банку. Приготовить рассол и 3-кратно залить овощи и яблоки. После третьей заливки банку укутать.

Овощные салаты ■

«Фасолинка»

Провернуть через мясорубку 1,5 кг помидоров, добавить к ним 1 кг моркови, натертой на мелкой терке, тушить массу 20 минут, помешивая.

Сварить до готовности 500 г фасоли, добавить ее в массу, добавить 100 г сахара, 2 чайные ложки 70%-ной уксусной эссенции, соль по вкусу, 100 г растительного масла, проварить 5 минут.

Всыпать 1 кг болгарского перца, нарезанного соломкой, варить еще 15 минут. Разложить салат в банки и закатать.

По-грузински

4-4,5 кг огурцов, 2,5 кг зрелых помидоров, 200 г сахара, 200 г растительного масла, 3 ст.л. соли, 300 г чеснока, 0,5 стручка горького перца.

Огурцы порезать кусочками. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, масло и кипятить в течение 15 минут. Добавить тертый чеснок и мелко измельченный острый перец. Когда закипит, всыпать огурцы. Варить 5-7 минут. Разложить в банки, закатать, поставить под «шубу».



Икра из патиссонов

Патиссоны - 1,2 кг, репчатый лук - 3-4 шт., томат-пюре - 4 ст. ложки, растительное масло - 2,5 ст. ложки, 3%-ный уксус - 1 ч. ложка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Нарезанные кружочками патиссоны запечь в духовке до готовности, охладить и измельчить на мясорубке. Нашинкованный лук, добавив томат-пюре, пассеровать до готовности, затем смешать с измельченными патиссонами и, помешивая, тушить до загустения массы. В конце добавить уксус, соль, перец. Закатать в простерилизованные банки и поставить под «шубу».

С зелеными помидорами

5 кг фасоли, 5 кг зеленых помидоров, по 1,3 кг лука, моркови, 200 г корней петрушки, 100 г зелени петрушки, 150 г 6-9%-ного уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло для жарки.

Фасоль опустить в кипящую воду и сразу же охладить холодной водой.

Лук порезать колечками и обжарить. Морковь и корень петрушки нарезать кусочками толщиной 3-4 мм и также обжарить. Зелень измельчить. Помидоры нарезать дольками и варить 15 минут.

Добавить фасоль, проварить, добавить овощи и зелень, проварить с добавлением соли и сахара.

Перед окончанием варки добавить уксус.

Черный перец положить на дно банки, выложить салат, стерилизовать литровые банки 40 минут.



Фасоль, консервированная по-польски

1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г зеленых помидоров, 20 г соли, 20 г сахара.

Стручки вымыть, обрезать с концов, порезать на кусочки длиной 2-3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 3 минуты и сразу же охладить холодной водой.

Уложить фасоль в банки. Помидоры порезать дольками, распарить в кастрюле под крышкой, протереть. В массу добавить соль и сахар, вскипятить и залить в банки с фасолью.

Закуска «Примадонна»

1,5 кг спаржевой фасоли, 2 кг капусты, 2 кг моркови, 1 кг лука.

Очищенные от волокон стручки фасоли отварить в подсоленной воде 5-10 минут. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и обжарить в растительном масле. Отдельно потушить капусту, морковь, лук. Когда лук подрумянится, добавить томатный соус. Овощи смешать и тушить вместе. Добавить перец, лавровый лист, соль по вкусу. Расфасовать в банки и стерилизовать: 0,5-литровые - 25 минут. Закатать и хранить в прохладном месте.

Овощные салаты ■

«Балагур»

5-6 кг кабачков, 1 кг моркови, 1 головка чеснока средних размеров, укроп, петрушка (по вкусу).

Кабачки очистить и натереть на средней терке. Морковь тоже натереть, чеснок пропустить через пресс. Добавить мелко порубленные укроп и петрушку. Все перемешать, добавить 2 ст. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 3/4 стакана 9%-ного уксуса и 100-150 г подсолнечного масла.

Варить 1 час, горячим разложить в простерилизованные банки.

«Иванушка»

3 кг огурцов порезать кружочками. 1,5 кг помидоров, 4 шт. перца сладкого, 1 перец горький, 100 г чеснока пропустить через мясорубку. Добавить 2 ст. ложки соли, 0,5 стакана сахара, 1 стакан растительного масла. Варить 20 минут. 0,5 стакана 6%-ного уксуса добавить за 5 минут до конца варки. Горячий салат разложить в простерилизованные банки, закатать.

«Дачный-удачный»

Баклажаны - 3 кг, фасоль - 700 г, лук - 1 кг, чеснок - 300 г, болгарский перец - 5 шт., горький перец - по вкусу, зелень - по вкусу, соль - 2 ст. ложки, уксус 6%-ный - 1/3 стакана, растительное масло - 1/2 стакана.

Баклажаны проварить 5-7 минут и положить под гнет. Остудить и порезать кубиками. Фасоль сварить до готовности, остудить. Лук, болгарский перец, зелень, горький перец нарезать, чеснок измельчить. Все овощи перемешать, добавить соль, уксус, растительное масло и оставить на 6-7 часов. Затем разложить по 0,5-литровым банкам и стерилизовать 15-20 минут. Закатать.



Кабачковая икра

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Все овощи порезать, обжарить по отдельности, пропустить через мясорубку, добавить 2 ст.ложки соли, 4 ст.ложки сахарного песка, поставить вариться на 1 час.

Выложить в простерилизованные банки и стерилизовать 40 минут.

Аджика с кислыми яблоками и морковью

2,5 кг красных помидоров, 1 кг моркови, 1 кг кислых яблок, 200 г чеснока, 50 г горького перца (стручок).

Все продукты пропустить через мясорубку. Добавить: 0,25 стакана соли, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 1 ст. ложку 70%-ной уксусной кислоты.

Варить 1 час. Закатать.

Лечо из баклажанов

Вскипятить 1 л томатного сока с 0,5 ст.ложки сахара, 1 ст.ложкой растительного масла, 0,5 стакана 6%-ного уксуса. По вкусу положить соль, лавровый лист, перец горошком.

Баклажаны очистить, разрезать вдоль на 4-6 частей и опустить в томатный сок. Варить до мягкости. Горячими разложить в банки, закатать.

Припасаем на зиму ■ № 11

Дорогие читатели!

Редакция газеты

«Скатерть-самобранка»

в 2008 году предлагает вам специальные выпуски «ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ» по следующим темам:

СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

реклама



В начале сентября:
ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:

«Грибы»

В начале сентября:
ПРИПАСАЕМ НА ЗИМУ:



«Капуста»

Спрашивайте в местах продаж печатной продукции и читайте!

